

Menu

SEMAINE 10 – du lundi 2 au vendredi 6 mars 2026
- SCOLAIRE -

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergène	LUNDI 2	MARDI 3	MERC 4	JEUDI 5	VEND. 6
Lait 1	Betterave (hve) en salade 10	Salade de riz 	Pizza 1 2 3	Salade verte(hve) 10	Carottes râpées bio à la menthe 
Gluten 2	Pâtes (Alpina) au petit pois et fromage 1 2 3 	Poisson pané 1 2 3 4	Quenelle nature 1 2 3	Paleron braisé 2 	Pilon de poulet 1 2 
Œufs 3					
Poisson 4	Carottes bio braisées 				
Crustacés 5	Julienne de légumes 				
Mollusques 6	Écrasé de pomme de terre (hve) et patate douce 				
Soja 7	Tajine (Alpina)				
Céleri 8	1 2 8				
Arachides 9	Edam bio				
Moutarde 10	Yaourt abricot (laiterie baïko)				
Fruit coque 11	Brie 				
Sésame 12	Emmental bio 				
Lupin 13	Fromage blanc				
Sulfites 14	1				
	Tarte aux pommes				
	Banane bio				
	Mousse au chocolat				
	Flan vanille 				
	Fruit de saison Pomme ou poire (Savoie)				
	1 2 3 11				



Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
Article BIO Article local

Pêche durable - viande origine France
- (Hve) haute valeur environnementale

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listeria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE



SEMAINE 11 – du lundi 9 au vendredi 13 mars 2026

- SCOLAIRE -

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 9	MARDI 10	MERC 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Liste allergène	Crêpes au fromage	Salade composée	Coleslaw (hve)	Salade de petit pois (Hve)	Salade piémontaise végétarienne
Lait 1	1 2 3	10	8 10	10	10
Gluten 2	Filet de colin	Tartiflette végétarienne	Escalope de dinde grillée	Rôti de porc (Lacroix)	Saucisse grillée de volaille
Œufs 3	1 2 3 4	1 2	1 2	1 2	1 2 3
Poisson 4	Haricots verts (hve)	100% VÉGÉTARIEN	Penne (Alpina) à la crème	Riz bio à la tomate	Epinard (Hve) béchamel
Crustacés 5	1		1 2	1 2 3	1 2
Mollusques 6	Saint Paulin bio	Buche de chèvre	Tomme noire	Yaourt sucré	Fromage blanc (laiterie baïko)
Soja 7	1 11	1	1	1	1
Céleri 8	Kiwi bio	Purée pomme abricot bio	Crème caramel	Gâteau yaourt (baïko) au citron	Pomme (Savoie)
Arachides 9			1 2 3	1 2 3	
Moutarde 10					
Fruit coque 11	Fromage à la coupe Produit cuisiné par nos soins Article BIO Article local				
Sésame 12					
Lupin 13	Pêche durable - viande origine France - (Hve) haute valeur environnementale				
Sulfites 14					



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

Article BIO Article local



Pêche durable - viande origine France
- (Hve) haute valeur environnementale

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listeria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE



Menu

SEMAINE 12 - du lundi 16 au vendredi 20 mars 2026
- SCOLAIRE -

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Liste allergène					
Lait 1	Haricots verts (Hve) en salade	Macédoine	Betterave (Hve) en salade	Salade de coquillettes (Alpina)	Salade composée
	10	3 10	1 3 8 10	1 2 3	1 2 3 7 8
Gluten 2	Sauté de dinde (Hve)	Cordon bleu	Saucisse de Toulouse	Pain de veau à l ancienne	Gratin de crozets (Alpina) à la napolitaine
Œufs 3					
Poisson 4	1 2 3	1 2	1 2 3	1 2 3	1 2 3 11
Crustacés 5	Cœur de blé (Alpina) aux petits légumes	Ratatouille et riz bio	Haricots blancs	Légumes poêlés	100% VÉGÉTARIEN
Mollusques 6	1 2	1 8	1	1 2	
Soja 7	Tomme blanche	Edam bio	fromage	Yaourt fraise (laiterie baïko)	Brie bio
Céleri 8					
Arachides 9	1	1	1	1	1
Moutarde 10	Compote de pomme	Flan chocolat	dessert	biscuit	Dés de fruits
Fruit coque 11		1 2 3	1 2 3	1 2 3 11	
Sésame 12	Fromage à la coupe Produit cuisiné par nos soins Article BIO Article local				
Lupin 13					
Sulfites 14	Pêche durable - viande origine France - (Hve) haute valeur environnementale				



Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
Article BIO Article local



Pêche durable - viande origine France
- (Hve) haute valeur environnementale

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listeria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE



Menu

SEMAINE 13 - du lundi 23 au vendredi 27 mars 2026

- SCOLAIRE -

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Liste allergène					
Lait 1					
Gluten 2					
Œufs 3					
Poisson 4					
Crustacés 5					
Mollusques 6					
Soja 7					
Céleri 8					
Arachides 9					
Moutarde 10					
Fruit coque 11					
Sésame 12					
Lupin 13					
Sulfites 14					
	Potage de légumes  10	Carottes râpées bio  1 2	Salade verte (Hve) 	Salade de pois chiche  10	Salade de boulgour bio  10
	Cuisse de poulet (Hve) 	Poisson du marché  1 2 4	Steak haché 	Curry doux de légumes et pommes de terre  1 2	Rôti de dinde  1 2
	Purée de pomme de terre (hve) brocoli 	Riz bio 	Pommes noisette 	 1 2 3	Haricots verts (Hve)  1 2
	Buche du Pilat 	Gouda bio 	fromage 	Brie bio 	Yaourt aromatisé 
	1	1	1	1	1
	Poire Bio ou local	Dés de fruits	Crème dessert 	Far aux pommes bio 	Kiwi bio
	1 2 3		1 2 3	1 2 3	

 Fromage à la coupe

 Produit cuisiné par nos soins

Article BIO Article local

 Pêche durable - viande origine France
- (Hve) haute valeur environnementale

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listeria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE



Menu

SEMAINE 14 - du lundi 30 au vendredi 3 avril 2026

- SCOLAIRE -

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENREDI 3
Liste allergène	Pommes de terre en salade	Betteraves en salade (Hve)	Salade verte (Hve)	Carottes râpés bio	Salade de lentilles (Hve)
Lait 1	10	10	1 10	1 2 8	10
Gluten 2	Bœuf Bourguignon	Chili sin carne et sa galette	Poisson du marché	Boule d' agneau	Quenelle nature
Œufs 3	1 2	1 2 3	1	1 2 3	1 2 3
Poisson 4	Carottes bio	100% VÉGÉTARIEN	Riz 3 couleurs (hve)	Pâtes (Alpina)	Julienne de légumes
Crustacés 5	1 2	1	1 2	1 2 3	1 2
Mollusques 6	Fromage blanc	Saint Paulin bio	Bûche de chèvre	Yaourt nature (laiterie baïko)	Chante neige bio
Soja 7	1	1	1	1	1
Céleri 8	Banane bio	Crème chocolat	Compote de fruits	Dés de fruits	Moelleux aux poires (Savoie)
Arachides 9		1 2 3			1 2 3
Moutarde 10					
Fruit coque 11	Fromage à la coupe Produit cuisiné par nos soins Article BIO Article local				
Sésame 12					
Lupin 13					
Sulfites 14	Pêche durable - viande origine France - (Hve) haute valeur environnementale				



Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
Article BIO Article local



Pêche durable - viande origine France
- (Hve) haute valeur environnementale

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listeria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

